

OCEANE

FRUITS ET LÉGUMES NANTAIS



L'ÉNERGIE POSITIVE



DANS PLUSIEURS TÊTES, IL Y EN A PLUS QUE DANS UNE. LA COOPÉRATIVE OCÉANE EST NÉE D'UN SENS DES ENGAGEMENTS ET DE LA QUALITÉ BIEN PARTAGÉ. LES 65 SALARIÉS DE LA STRUCTURE LOGISTIQUE ET COMMERCIALE COMMUNE PERMETTENT AUX ADHÉRENTS DE SE CONSACRER PLEINEMENT À LEURS CULTURES.

QUI SE
RESSEMBLE
S'ASSEMBLE.

1993
TOMATES
CONCOMBRES

1996

1997

+ MÂCHE
+ POIREAUX

2002

+ RADIS

2006

2007

+ FRAISES

2009

+ JEUNES
POUSSES DE
SALADE

2011

2013

+ SUCRINE

64

PRODUCTEURS
NANTAIS

N°4
FRANCE



VOIR ROUGE ! Y PRENDRE GOÛT.

PLUS QU'UN MÉTIER, NOUS VIVONS NOTRE TRAVAIL DE PRODUCTEURS À L'ÉCHELLE D'UNE PASSION BIEN NOURRIE ET LONGUEMENT MÛRIE. ON AURAIT BEAUCOUP À DIRE SUR CETTE  ET SUR LE RESTE AUSSI. D'AILLEURS, NOUS SOMMES INTARISSABLES.

PLUS DE 50 INTERVENTIONS MANUELLES

sur chaque pied de tomate, avant d'en arriver là. Rien ne peut remplacer la précision et l'efficacité du geste humain.



Tout au long de sa croissance, chaque partie fragile de la plante est consolidée à l'aide de bagues.

10 MÈTRES

et souvent plus...

C'est la taille moyenne, atteinte par les plants de tomate à la fin de leur cycle de production.

Rien de surnaturel pourtant ! Nous travaillons sans relâche pour créer des conditions de vie parfaites aux produits de serres que nous cultivons. Ils poussent à l'abri des intempéries, du trop de ceci ou du pas assez de cela... Pas facile de faire de même au jardin.



Cueillette à la main bien sûr. Comment pourrait-on faire autrement ? La maturité du fruit doit être évaluée et les tomates manipulées avec le plus grand soin.

Cultures PBI

(Protection Biologique Intégrée). La nature est pleine de ressources pour combattre les maladies et les attaques de nuisibles. Chaque intervention sur la plante est enregistrée.

Irrigation au goutte à goutte

Le nécessaire, rien que le nécessaire. Par rapport à un arrosage traditionnel, on économise plus de 50 % d'eau.



Pollinisation par bourdons

Quoi de plus naturel ? Rien de plus efficace sous le soleil.



Nous testons chaque année de nouvelles variétés. C'est un succès ou non. Vous aimez ou vous n'aimez pas. On avance, on cherche toujours et encore le meilleur.



30 CENTIMÈTRES

C'est la dimension maximum des plants mis en culture.



N°1
EUROPE



ALLER JUSQU'AU
BOUT MÊME SI
C'EST LOIN. ▶▶

∞ PRODUITS

CULTIVÉS
RÉCOLTÉS
LAVÉS
EMBALLÉS
EXPÉDIÉS



L'AUTONOMIE A DU BON : POUR VOUS,
POUR NOUS ET POUR L'ENVIRONNEMENT.
CHACUN DE NOS PRODUITS EST CONDI-
TIONNÉ SUR PLACE DANS L'HEURE QUI
SUIT SA RÉCOLTE : PAS DE DÉPLACEMENTS
INUTILES. L'EXPÉDITION, GÉRÉE PAR LE
CENTRE LOGISTIQUE D'OCÉANE, A LIEU LE
SOIR MÊME : LA FRAÎCHEUR N'ATTEND PAS !

J+1



N°2
FRANCE

PRODUIRE
BEAUCOUP.
OUI, MAIS BIEN.

70 000 000

TONNES DE FRUITS ET LÉGUMES PAR AN



La traçabilité : une totale transparence des cultures

Toutes les interventions sur nos produits sont enregistrées.

Rien à cacher.

L'historique de chaque fruit ou légume peut être retrouvé à tout moment à partir de son numéro de traçabilité.

Il est ainsi possible de savoir quel producteur l'a cultivé et sur quelle parcelle, quels ont été les intrants et pourquoi, qui a récolté et qui a emballé...

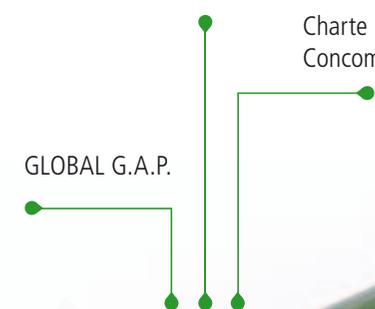
C'EST BEAUCOUP ! MAIS BEAUCOUP COMMENT ? QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE S'INSCRIVENT AU CŒUR MÊME DE LA DÉMARCHE COOPÉRATIVE D'OCÉANE.

NOUS DÉVELOPPONS ET APPLIQUONS POUR TOUS NOS PRODUITS DES CAHIERS DES CHARGES STRICTS. NOUS PRENONS TRÈS AU SÉRIEUX NOS RESPONSABILITÉS.

Cahier des charges
Océane

Charte Nationale
Concombre de France

GLOBAL G.A.P.



Collecte, stockage et
expédition suivant
méthode HACCP

Des laboratoires
indépendants
analysent plus de
1000 fois par an
les sols, les eaux
et les légumes.



ÊTRE
DURABLE
OU NE
PAS ÊTRE.



LA COOPÉRATIVE OCÉANE CULTIVE SES RESPONSABILITÉS AVEC AUTANT DE SOIN QUE SES LÉGUMES : COMME ON SÈME L'AVENIR, ON LE RÉCOLTE.

LES IDÉES REÇUES ONT SOUVENT LA VIE DURE. POURTANT, LA PRODUCTION MARAÎCHÈRE N'A PAS À ROUGIR DE SA POSITION ENVIRONNEMENTALE. NOUS UTILISONS EXTRÊMEMENT PEU D'INTRANTS CHIMIQUES ET AVONS FAIT LE CHOIX DE DÉVELOPPER DE NOMBREUSES SOLUTIONS ALTERNATIVES.

Cultures de plein champ et grands abris froids

- Capteurs hydriques : déclenchement de l'irrigation uniquement en cas de besoin avéré
- Désinfection des sols à la vapeur et par solarisation

Cultures de serres chauffées

- Irrigation au goutte à goutte
- Protection Biologique Intégrée
- Pollinisation des tomates par bourdons
- Récupération des eaux de pluie pour l'irrigation



Un bâtiment producteur d'électricité

La plate-forme logistique et le siège social ont été conçus pour être recouverts de panneaux photovoltaïques. Cet équipement performant, installé sur 3 600 m² de toiture, permet à Océane de produire presque autant d'énergie qu'elle en consomme, soit 600 000 kWh.

Un choix en cohérence avec notre vision durable du développement de la coopérative.

IL EST VRAI QUE NOS SERRES CONSOMMENT BEAUCOUP D'ÉNERGIE. POUR COMPENSER, NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE DEVENIR AUSSI PRODUCTEUR D'ÉNERGIE ! SOLAIRE, PHOTOVOLTAÏQUE, CO-GÉNÉRATION, CHAUDIÈRES BOIS : NOUS PRODUISONS CHAQUE ANNÉE POUR EDF L'ÉQUIVALENT DE LA CONSOMMATION DE PLUS DE 30 000 FOYERS.



UNIQUE
PRODUCTEUR
FRANÇAIS



NOUVELLE CULTURE OCÉANE: LE COEUR DE SUCRINE



LE GOÛT DE LA
NOUVEAUTÉ ET DE LA SUITE
DANS LES IDÉES. SI L'ON N'AVANÇAIT
PAS, PEUT-ÊTRE BIEN QU'ON S'ENNUIERAIT.
EN 20 ANS, LA GAMME OCÉANE EST PASSÉE
DE 2 À 8 PRODUITS.

CHAQUE NOUVELLE CULTURE EST UNE AVENTURE
À PART ENTIÈRE: LANCÉE PAR L'UN DES
PRODUCTEURS, SOUTENUE PAR L'ENSEMBLE
DE LA COOPÉRATIVE, IL FAUT PARFOIS
PLUS DE 2 ANNÉES DE TRAVAIL POUR
ABOUTIR AU RÉSULTAT
ESPÉRÉ.

NE S'ASSEOIR
NI SUR SES LAURIERS,
NI SUR SES SALADES.

En 2002, un premier producteur Océane expérimente la culture du radis. Aujourd'hui ils sont 10 et proposent à la fois de la botte et du radis barquette prêt à croquer.





AVOIR
DES RACINES ET
PAS QU'UN PEU !



À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DE L'ESTUAIRE DE LA LOIRE, NOS LÉGUMES BÉNÉFICIENT DU CLIMAT DOUX ET HUMIDE DE LA RÉGION NANTAISE, NOUS AUSSI.

NOS CULTURES DE PLEIN CHAMP, MÂCHE, JEUNES POUSSES, RADIS ET POIREAUX TIRENT PARTICULIÈREMENT PROFIT D'UNE CARACTÉRISTIQUE DE LA RÉGION : LE SABLE.

C'EST AVEC UNE BELLE LOGIQUE QUE LA PLATE-FORME LOGISTIQUE D'OCÉANE A ÉTÉ CONSTRUITE AU BEAU MILIEU DES 1 000 HECTARES DE TERRES CULTIVÉES.



20 ANS :
UN BEL AVENIR
EN PERSPECTIVE.

44 200 TONNES
ronde, grappe, côtelée, cœur de
bœuf, allongée, cocktail, cerise et
cerise allongée



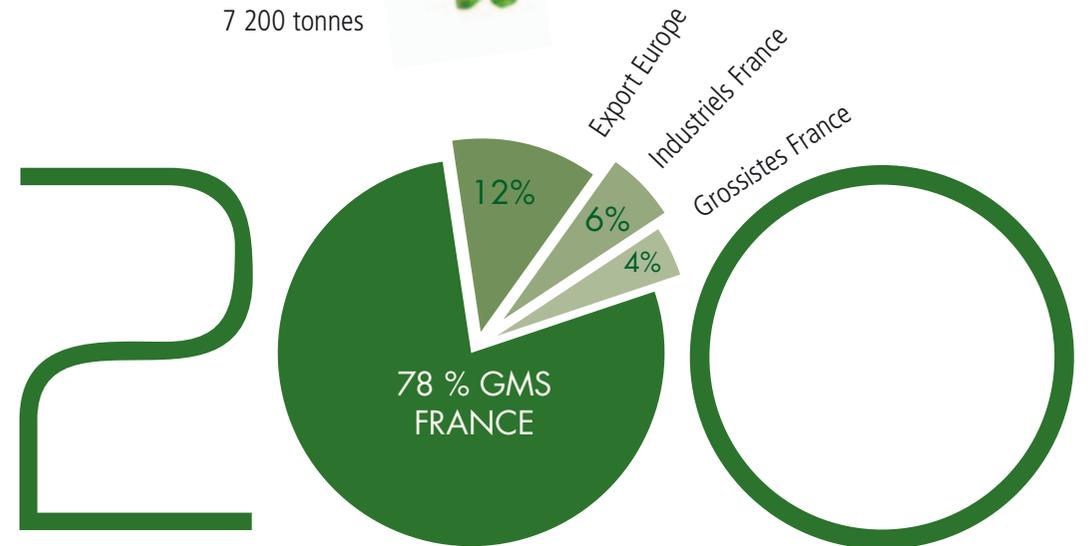
22 MILLIONS DE PIÈCES
11 200 tonnes



**25 MILLIONS
DE BARQUETTES**
7 200 tonnes



+ DE



CLIENTS EN
FRANCE ET
EN EUROPE

6 MILLIONS DE BOTTES
2 100 tonnes



3 000 TONNES



100 TONNES
fraises + autres fruits et légumes



1 600 TONNES
dont 5 millions de barquettes
jeunes pousses de salade



600 TONNES
toutes salades (entières)
confondues



2012
100 M€
de chiffre d'affaires.
70 000 tonnes de fruits
et légumes récoltés.
Environ
14 millions de colis
commercialisés.



Océane

FRUITS ET LÉGUMES NANTAIS

Océane - Société Coopérative Agricole
Chantemerle 44118 La Chevrolière
Tél. : 02 51 72 93 75 - Fax : 02 40 47 87 18
legumes.nantais@oceane-sca.com
www.oceane.tm.fr